

ENGELSAUGEN

Zubereitungszeit: 45min Backzeit: 12min

Zutaten

- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 70 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 150 g kalte Butter
- 2 Eigelbe (Gr. M)
- 100 g Marmelade nach Wahl
- 2 EL Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl mit Puderzucker mischen, sieben und in eine Rührschüssel geben. Vanillezucker, Zitronenschale und Salz hinzugeben. Butter in kleine Würfel schneiden und mit den Zutaten mischen, alles rasch kneten.

Eigelbe zuletzt untermischen. Alles zu einem kompakten geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt für 1 Std. kühlstellen. Den Backofen auf **200 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 180 Grad)** vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Min. wieder leicht Temperatur annehmen lassen. Den Teig zu einer langen Rolle formen und daraus 60 gleichgroße Portionen einteilen. Aus jeder Portion eine kleine Kugel formen und auf einem mit Backpapier belegten Blech setzen. Mit einem Kochlöffel ein Loch eindrücken. Das Gelee oder die Marmelade in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Mithilfe eines Löffels in die kleinen Löcher in den Teigkugeln füllen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen **ca. 12 Min.** backen, dann vollständig auskühlen lassen. Die Plätzchen zum Schluss mit etwas Puderzucker bestreuen.

